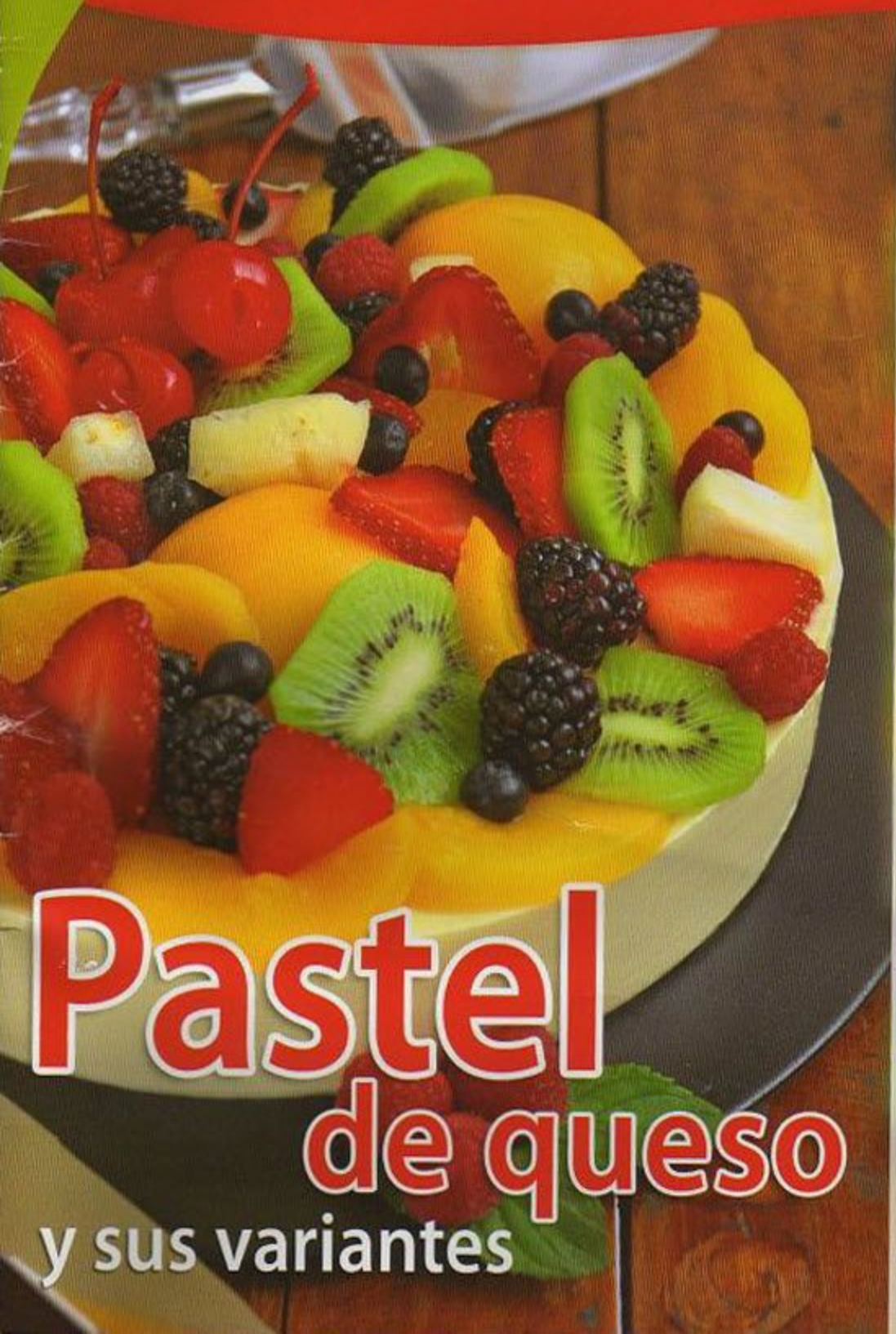
JM EDITORIAL

Cocina DULCE

1

EDICIÓN DE LUJO



Pastel de queso

y sus variantes

Deliciosas recetas con:

- Tequila

- Moka

- Amareto

$18.00 USD $2.25
01
7 503006 851889
HECHO EN MEXICO

El pastel de queso se trata de un postre hecho básicamente con queso crema, huevos y azúcar, al cual se le pueden agregar diversas frutas o esencias, mismos que se colocan sobre una pasta de galletas molidas.
En algunas ocasiones, la presentación de los pasteles de queso hace que se lleguen a confundir con las tartas o los pays, en otras más incluso se acercan mucho a los pasteles tradicionales.
Se considera uno de los postres más comunes del mundo (pero no por eso corriente) e incluso de los más antiguos, ya que uno de los primeros registros del mismo proviene de los antiguos Juegos Olímpicos griegos.

El pastel de queso

Básicos del pastel de queso y su elaboración

Algunos puntos que debe considerar antes de hacer cualquier receta de pastel de queso, son:

Mantequilla. Deje que se suavice a temperatura ambiente. No se recomienda utilizar el microondas ni la estufa. Para batir, utilice un recipiente pequeño y un tenedor

Fécula de maíz. Si su receta se la pide, agréguela en forma "de lluvia", mediante un colador. La batidora debe estar a velocidad baja y no haber batido mucho los huevos

Claras. Todos los materiales a utilizar deben estar lo más limpio posibles; en caso contrario, las claras no levantarán o lo harán mal

Batido. Independientemente del tipo de batidora que utilice, ocupe una palita de plástico para remover la pasta que queda en las paredes del tazón

Horneado. Coloque el pastel sobre una charola con agua, para evitar que el calor le llegue directo y no se distribuya de manera pareja

Pastelitos individuales

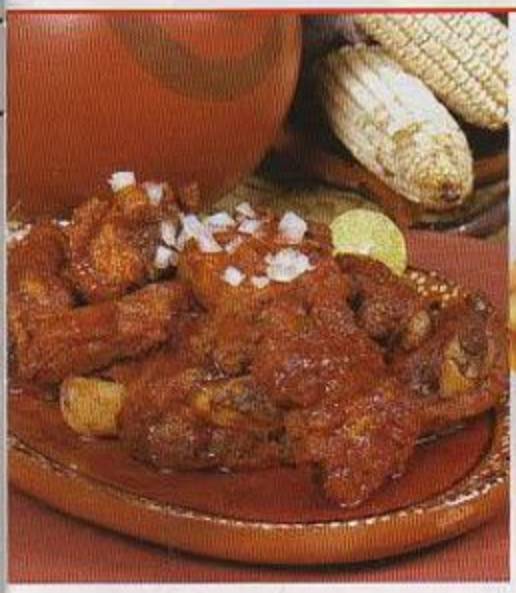
Usted puede hacer pasteles de queso tanto "familiares" como individuales, siguiendo la misma receta base que haya elegido, con la única diferencia de que tanto la pasta de galleta como el relleno los tendrá que porcionar en el número de moldes que desee. En este caso, puede poner un poco más de pasta de galleta para poder moverlos con facilidad y evitar que se rompan

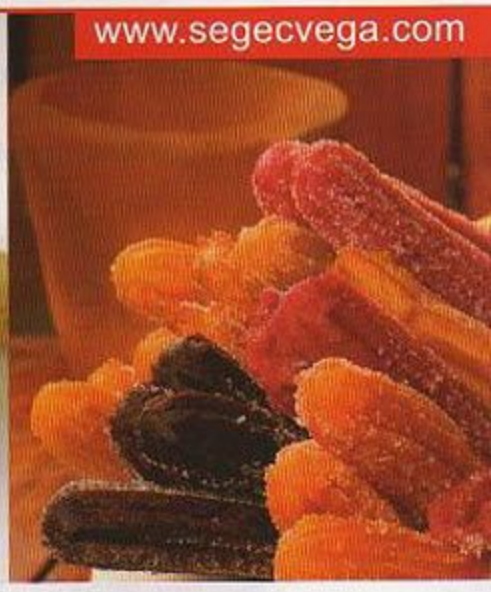
Escuela de Cocina

Cursos de Agosto 2006

Sabino No. 156, Col. Santa María La Ribera

100% prácticos, en los que usted se lleva a su casa los productos que elabore.





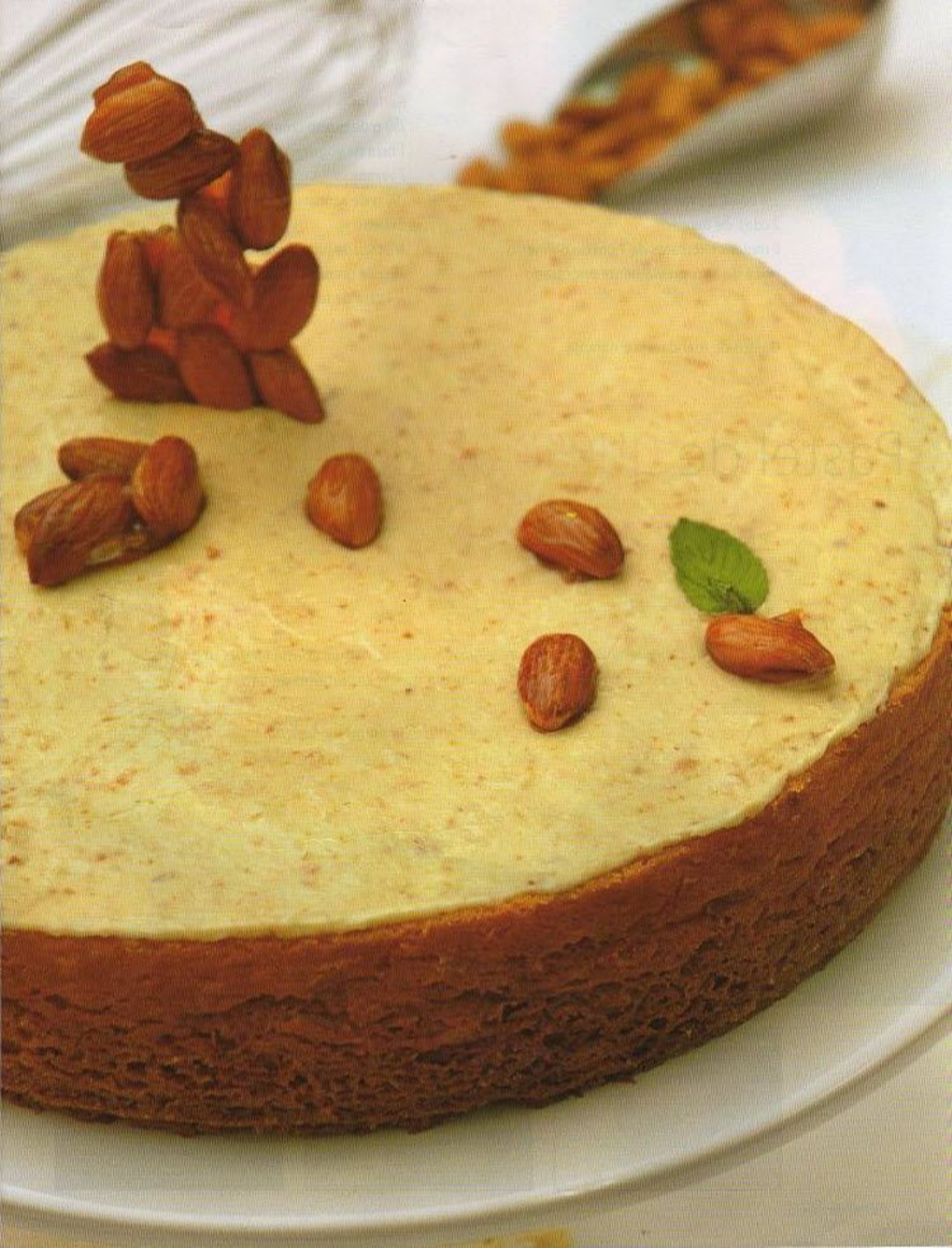
www.segecvega.com

Cerdo	1, 2 y 3	Birria	11	Pescado	21, 22 y 23
Bocadillos	1, 2 y 3	Churros	11	Pan Mexicano II	23, 24 y 25
Chorizo y Longaniza	3 y 4	Tamales	14, 15 y 16	Cubiletes	24 y 25
Gelatina en Tercera Dimensión I	3 y 4	Donas	15	Sushi	24
Atoles	4	Pan Danés	15 y 16	Tacos al Pastor	25
Tacos de Canasta	5	Mixiotes	17	Ensaladas y Fondues	28, 29 y 30
Fondant Básico	7, 8 y 9	Paella Valenciana	18	Pizzas	28 y 29
Cocina Vegetariana	7, 8 y 9	Gelatina en Tercera Dimensión II	17 y 18	Flanes	29 y 30
Gelatina en Tercera Dimensión III	10 y 11	Carnitas	19	Galletas Básico	30, 31 de agosto y 1 de septiembre
		Chocolate	21, 22 y 23		

Fax: 5541-4526

Para inscribirse a nuestros cursos debe hacer un depósito del 50%, 5 días antes, a la cuenta No. 00446807720 de Bancomer, a nombre de Jorge Luis Álvarez Vega y enviar por fax la ficha de depósito.

Tels.: 5541-4464 / 5541-4526 / 5541-7265 de lunes a viernes, de 9 am a 1 pm y de 3 pm a 6 pm.



Ingredientes

Base

70 g de mantequilla fundida
220 g de galletas campechanas, molidas
1/8 cdita. de nuez moscada
2 cdas. de azúcar
8 moldes circulares de 7 cm de diámetro por 5 de alto, previamente engrasado

Adorno

Gajitos de mandarina o naranja

Relleno

280 g de queso crema
1 taza de yogur natural
2 yemas
200 g de azúcar
2 claras
1/2 taza de jugo de naranja
15 g de grenetina, hidratada en el jugo de naranja
1/4 taza de tequila

Pastel de queso al tequila

8 porciones

Elaboración

Base:

Mezcle las campechanas con la nuez, el azúcar y la mantequilla hasta formar una pasta
Coloque una porción en cada molde, cercana a medio centímetro de alto

Relleno:

A fuego bajo, ponga en baño María las yemas con la mitad del azúcar
Bátalas mientras se están cociendo, para que espesen (5 minutos, aproximadamente)
Retire del baño María y agregue la grenetina hidratada ; espere a que se funda
Mezcle para que se incorpore; reserve
Bata el queso crema con el yogur por 5 minutos o hasta que se hayan incorporado
Vierta la mezcla de yemas y grenetina y continúe batiendo
Bata las claras con el resto del azúcar hasta darles punto de turrón, agréguelas a la mezcla
Incorpore el tequila y empiece a mezclar con un batidor de globo hasta que se una bien
Vierta a los moldes hasta dejar un espacio libre de 1 cm; refrigere mínimo 3 horas
Retírelos del refrigerador y desmolde

Ingredientes

Base

160 g de galletas de chocolate, molidas
60 g de mantequilla a temperatura ambiente
1 cda. de café soluble, disuelta en 2 cdas. de agua
4 cdas. de azúcar
1 molde desmontable de 23 cm de diámetro

Relleno

600 g de queso crema
1 taza de azúcar (225 g)
2 cdas. de fécula de maíz
1 cda. de esencia de vainilla
3 huevos
1 1/2 tazas de crema
2 cdas. de café soluble
2 cdas. de cocoa
1/4 taza de licor de café
• Horno precalentado a 150 °C

Pastel de queso y moka

12 porciones

Elaboración

Base:

Mezcle los ingredientes en un recipiente hasta formar una pasta manejable
Colóquela en el fondo del molde y presione con una cuchara o con la palma de la mano

Relleno

Bata el queso, el azúcar, la esencia y la vainilla durante 4 minutos
Agregue la crema, la fécula y el huevo; bata un par de minutos más
Divida el relleno en dos; a uno agréguele el café disuelto en el licor y la cocoa
Mezcle suavemente y colóquelo sobre la base de galleta
Enseguida coloque sobre ésta la mezcla que no tiene café
Hornee durante 90 minutos; retire, deje enfriar y decore

Sugerencia: *Puede decorar con soletas alrededor y crema chantilly encima, como si se tratara de una carlota (espolvoréele azúcar glas y virutas de chocolate)*

Ingredientes

570 g de queso crema (3 paquetes)
200 g de azúcar
2 yemas
1 taza de leche entera
16 g de grenetina
500 g de crema dulce
1 cda. de esencia de vainilla
1 molde redondo desmontable, previamente engrasado

Adorno

- Frutas de temporada al gusto

Pastel carnaval

12 porciones

Elaboración

En un recipiente, hidrate la grenetina con 1/4 taza de agua o leche; reserve
Acreme el queso con el azúcar hasta que se incorporen por completo; déjelo batiendo
Mientras tanto, a fuego alto, caliente la leche junto con el azúcar
Una vez que hierva, retírelo del fuego
Separe 1/3 de taza de la leche y viértala a las yemas, batiendo para evitar que se hagan con grumos, hasta que se entibie un poco
Caliente de nuevo la leche y viértale las yemas; mueva para que no se pegue
Una vez que hierva, agregue la grenetina hidratada, mezcle y deje entibiar; reserve
Vierta la crema al queso que está batiendo y enseguida agregue la leche con las yemas
Bata a que se incorpore por completo
Una vez listo, vacíe al molde y refrigere mínimo durante 6 horas
Decore con las frutas partidas en trozos pequeños

Ingredientes

Base

1 1/2 taza de galletas María, molidas
50 g de mantequilla
2 cdas. de azúcar
2 cdas. de agua
1 molde desmontable de 22 cm de diámetro

Adorno

Chocolates semiamargo y blanco rallados, al gusto

Relleno

570 g de queso crema
150 g de cobertura de chocolate amargo, semifundida
4 huevos
1 taza de crema
3 cdas. de fécula de maíz
100 g de azúcar
• Horno precalentado a 150 °C

Pastel de chocoqueso

12 porciones

Elaboración

Base:

Mezcle los tres primeros ingredientes
Vierta el agua y siga mezclando para formar una pasta homogénea
Extienda la pasta sobre el molde

Relleno:

Bata el queso, la crema y el azúcar a que se incorporen
Agregue los huevos y la fécula; siga batiendo
Añada el chocolate derretido, bata hasta que se mezcle y vierta sobre la base de galleta
Hornee durante 90 minutos o hasta que se haya cocido
Retire, deje enfriar y decore

Sugerencia: *Evite batir mucho el relleno cuando ya haya agregado los huevos para que la mezcla no se esponje mucho*

Ingredientes

Base
190 g de harina
50 g de azúcar
120 g de mantequilla
2 yemas
1 molde desmontable

Adorno
500 g de fresas

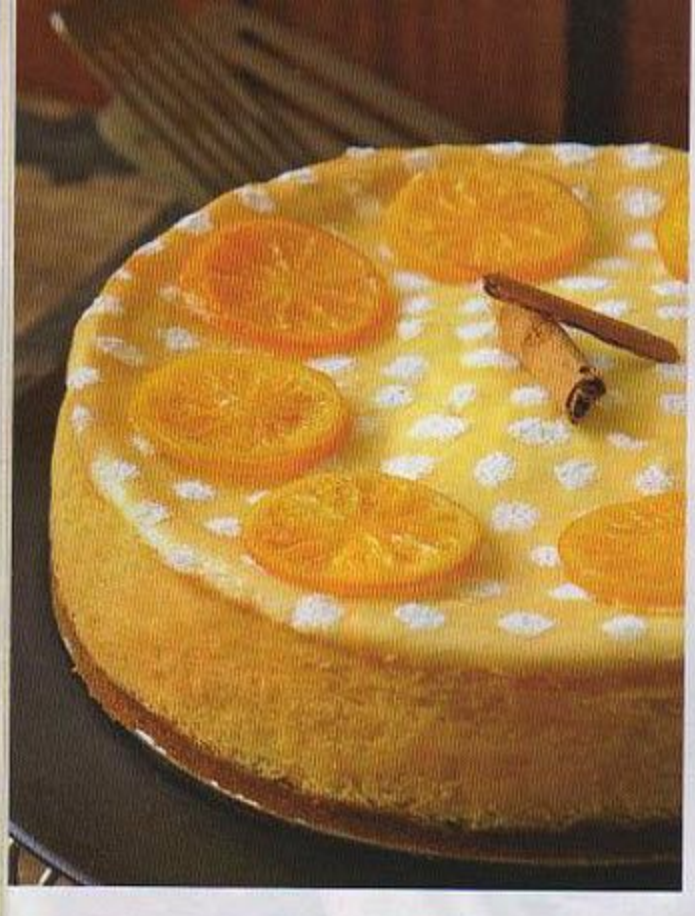
Relleno
600 g de queso crema
1 taza de crema
4 yemas
70 g de azúcar
2 cdas. de harina
4 claras
65 g de azúcar
1 cda. de ralladura de naranja
• Horno precalentado a 150 °C

Pastel esponjoso de fresa

12 porciones

Elaboración

Base:
En un tazón, coloque el azúcar junto con la harina y empiece a arenar con la mantequilla
Incorpore las yemas y, con ayuda de un tenedor, mézclelas hasta formar una pasta suave
Coloque la pasta en el molde y extiéndala
Presione ligeramente para que se compacte un poco; reserve
Relleno:
Bata el queso con la crema, las yemas, la ralladura y la harina
Aparte, mezcle las claras con el resto del azúcar hasta que estén a punto de turrón
Junte ambas mezclas y mueva con un batidor de globo para que se incorporen
Vacíe la mezcla en el molde en el cual puso la base
Hornee durante 90 minutos o hasta que la mezcla tome un tono dorado claro
Retire, deje enfriar, desmolde y decore con las fresas



Ingredientes

Base

1 1/2 taza de galletas de coco, molidas
50 g de mantequilla
2 cdas. de azúcar
2 cdas. de agua
1 molde desmontable

Adorno

Rebanadas de naranja cristalizada

Relleno

600 g de queso crema
1 taza de crema
4 yemas
140 g de azúcar
2 cdas. de harina
4 claras
1 cda. de ralladura de naranja
• Horno precalentado a 150 °C

Pastel de queso y naranja

12 porciones

Elaboración

Base:

Mezcle todos los ingredientes hasta formar una pasta homogénea
Extiéndala sobre el molde; reserve

Relleno:

Bata el queso, la crema, las yemas, la ralladura y la harina
Mezcle las claras con el azúcar hasta que estén a punto de turrón
Junte ambas mezclas y vuelva a mezclar (con un batidor de globo) para que se incorporen
Vacíe la mezcla en el molde en el cual puso la base
Hornee durante 90 minutos o hasta que la mezcla tome un tono dorado claro
Desmolde y decore con la naranja

El secreto de su sabor está en cómo se prepara

El secreto es...

iber i
GOURMET

todo en unos pocos minutos

Ralla, muele, licúa,
pulveriza, trocea,
cuece, amasa,
emulsiona,
bate, tritura...

VANGUARDIA
Desde una salsa, hasta un postre ¡y mucho más!

FUNCIONALIDAD
Es cómodo, versátil y de fácil limpieza.

AHORRO
Prepare sopas, guisos y postres... ¡en sólo unos minutos!

Adquiérelo directamente en Sabino No. 156, Col. Santa María la Ribera, o a los Tels.: 5547-2999 y 5547-6701